Jak jel Ondra **na sajdkáře do světa**

Milujete motorky a cestování? Tak právě pro vás je tu reportáž vozíčkáře Ondry z expedice Titicaca 2010.

RADEK KLIEGLER

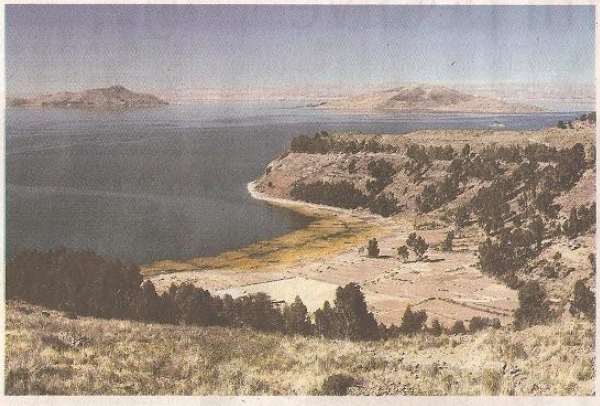
Ondra Veselý je vozíčkář, který z důvodu dětské mozkové obrny nemůže chodit, a tak je jeho svět v mnoha ohledech jiný než ten náš.

Ondra je mladý muž, který touží po tom poznat svět ze sedla motorky, a tak se zúčastnil Webrovky a pár akcí sdružení MC Outdoors Riders, a po absolvování výběrového řízení se stal účastníkem expedice Titicaca 2010.

Jeho průvodcem, řidičem sajdkáry a asistentem je Radek Kriegler (autor tohoto článku). Jak sám Ondra říká: „Před sedmi měsíci jsem ještě nevěděl, že sdružení MCOR existuje a již nyní jedu na výpravu do 11 000 km vzdálené Jižní Ameriky – tomu se říká štěstí."

Setkáváme se s Ondrou 16. srpna 2010 na tiskové konferenci na Městském úřadu Prahy 6. Ondra je trochu nervózní, povídá Danovi Moravcovi do reportáže Českého rozhlasu, že si sbalil trička a zapomíná na speciální úpravy vozíku. Vzorek jeho pneumatik je totiž jako z horského kola a také madla má pro lepší odstrkování upraveny více do strany.

Ale už je čas nasednout do letadla a vyrazit na sajdkárovou odyseu. Ondra nikdy necestoval dále než s rodiči do Chorvatska, a tak mnohé bude [illegible]



JEZERO TITICACA. Deklarovaný cíl Ondrovy expedice. Nebo je už v samotné cestě? Foto: Shutterstock

rid do Limy, zvolíme tento let a jednodenní zastávky v obou městech. Střídavě posouváme čas o hodinu dozadu, pak zase o hodinu dopředu a konečně o sedm hodin zpět.

Ondra se se svým vozíčkem promenuje u Buckinghamského paláce, pak zase u královského paláce v Madridu a o den později kotvíme v přijemném hotýlku Espaňa v Limě.

Nosíme trička expedice, [illegible] venku za pět minut. Ve Španělsku čekáme půl hodiny na nás (dámy prominou) doprovod s širším pozadím oblečený do nevzhledných hnědých teplákokalhot a také trvá dalších 15 minut než přijede speciální rampa, která Ondru vyloží z letadla – mám chuť ho bafnout do náruče a odnést ho ven, stejně jako to budeme dělat ve většině míst, kam přijedeme se sajdkárou, ovšem musíme čekat – bylo by to proti [illegible] šovaná obrovská želva. Maličký zádrhel je, že se snídaně podává na střeše hotelu, a tak rveme Ondru do třetího patra ručmo, ale zážitek stál za to – připadáme si jako v tropické džungli, ačkoliv jsme v centru Limy.

Jak se žije v Limě

Jdeme na prohlídku kláštera San Francisco. Vlivy původně španělského katolictví jsou nakombinovány v peruánský komfort. Idylku trošku kazí statný peruánský Indián nažloutlé barvy, který vypadá jako když je na cestě na onen svět a dýchá nám přímo za zády a občas se zakucká.

Let do Arequipy je přenádherný – většinu cesty letíme nad majestátním pohořím And, koukáme se dolů a dohadujeme se, zda támhleta cesta vede do Nazca nebo jestli tohle je slavný Colca Canyon a pozorujeme prašné cesty, které vedou přes další a další hřebeny nekonečných hor, údolí a řek. A živě si představujeme, jak za pár dní pojedeme se sajdkárou podobnými cestami k jezeru Titicaca.

Špatné zprávy

Z letiště nás veze Arequipou taxikář do hotelu Legruta, kde nám Lars a jeho společník Geert z Peru Motors dohodli speciální cenu.

O pár minut později si již potřásáme rukama s Geertem, který má pro nás dvě zprávy – jednu dobrou a jednu špatnou. Ta dobrá je, že sajda dorazila z Prahy do Arequipy, ta špatná, že ještě není připojena k motocyklu, který nám budou pronajímat z Peru Motors.

Dává nám ještě pár rad ohledně dopravy taxíkem do centra města a mizí za svými povinnostmi s tím, že se potkáme zítra v 10 hodin a že začneme sajdkáru připojovat k motorce. Vzhledem k tomu, [illegible] dojdeme, dáme-li si [illegible] a zapadáme do hospůdky La Che, [illegible] www.ondrajede.webnode.cz.

SNÍDANĚ POD PALMAMI. Foto: archiv sdružení

- Sdružení **MC Outdoors Riders**, které založil **Radek Kriegler s manželkou Bárou a Janou Fesslovou** – paralympioničkou z českých Budějovic tuto expedici pořádá v rámci pětiletého cyklu vozíčkářských sajdkárových expedic na pět kontinentů.
- **2008 – Sidecar Ride do Afriky** pro Zdeňka Krupičku,
- **2009 – Blue land Himaláje** pro Janu Fesslovou
- **2010 – Titicaca** pro Ondru Veselého
- **2011 – EUROPA CROSS ROADS** pro tři až sedm vozíčkářů,
- **2012 – Austrálie** pro jednoho vozíčkáře

Kdo si hraje, nezlobí

Zapojte se do soutěže Deníku a Mistrovství republiky v deskových hrách, které vypukne v polovině září. Stačí správně odpovědět na soutěžní otázku a získáte jednu ze 100 společenských her. Sychravý podzim tak i letos zvládnete hravě.

Soutěžní otázka pro 1. kolo zní: V kolika kategoriích se hraje MČR v Carcassone?
a) 2 b) 3 c) 4

Odpověď najdete i na: www.mcr-hry.cz

SMS ve tvaru **DEN**mezera**HRY**mezera**A**nebo**B**nebo**C** mezera**JMENOAPRIJMENI**mezera**ADRESA**mezera**PSC** zasílejte od 2. 9. do 5. 9. na číslo **900 11 07**. Technicky zajišťuje ATS. Cena jedné sms je 7 Kč včetně DPH.

Ze všech správných odpovědí vybereme 16 správných, které vyhrávají jednu z výše uvedených her.

deník

recepty

- **DUŠENÉ KUŘE NA LIŠKÁCH A SMETANĚ**

2 hrnky nakrájených hub (například lišek),
2 pórky, 2 lžíce másla,
4 kuřecí stehna, sůl, pepř,
1 lžička citronové šťávy

Troubu rozehřejte na 190 °C. V kastrolu nebo hlubší pánvi, kterou budete potom moci dát do trouby, rozpusťte máslo, vložte na ně omytá, osušená a předem osolená kuřecí stehna a po všech stranách je opečte dozlatova.

Kuře přendejte na talíř a odložte stranou. Do výpeku přisypte pórek nakrájený na tenká půlkolečka a smažte asi pět minut. Přidejte houby, osolte, opepřete a poduste dalších pět minut. Zalijte smetanou a do kastrolu vraťte kuřecí stehna.

Pečte v rozehřáté troubě 40 minut. Stehna občas přelijte omáčkou nebo troškou vody, aby se kůžička nespálila. Na závěr omáčku dochuťte citronovou šťávou.

- **KOLÁČ NA PLECH S NOVÝMI BRAMBORAMI A KLOBÁSOU**

300 g nových brambor,
1 listové těsto,
250 g zakysané smetany,
3 hrsti baby špenátu,
2 klobásy, 1 vejce, sůl,
2 lžíce sezamových semínek na posypání,
1 hrst ředkvičkových klíčků

Listové těsto rozválejte na velikost plechu. Z těsta, které vám zbude, vytvarujte proužky a vytvořte okraje koláče. Potřete je rozšlehaným vejcem. V misce smíchejte zakysanou smetanu s [illegible] lístky baby špenátu, směs osolte a rozetřete na těsto.

Troubu rozehřejte na 180 °C. Brambory a klobásu nakrájejte na kolečka a rovnoměrně rozložte na směs po celé ploše pekáče. Na závěr koláč osolte, posypte sezamovými semínky a překryjte alobalem. Pečte jej při 180 °C asi 10 minut. Potom koláč odkryjte a dalších 10 minut dopečte. Hotový koláč posypte ředkvičkovými klíčky.

Chef Gurmán

- Další skvělé **tipy a recepty** najdete **v časopisu Chef Gurmán.**